



# 10<sup>e</sup> édition déjà !

## Lundi 19 janvier 2026

**Au Pavillon Gabriel de Potel & Chabot**  
5 avenue Gabriel, 75008 Paris



**38 vignerons, 8 graines d'apogée,  
plus de 150 vins à déguster !**



# **Un acte militant ! Une cause à défendre, Une culture vivante !**

“Gardez-le quelques années...”, c’était la phrase préférée des producteurs, des marchands de vins et de nos pères et grands-pères qui savaient attendre ces bouteilles dans leur cave... pour les ouvrir au bon moment. À l’heure où le rapport au temps a considérablement évolué, cela a-t-il encore un sens ?

Tous les vignerons présents à Vinapogée militent pour que leurs vins soient bus à leur apogée.

Vinapogée, c’est une cause que nous défendons, pour le goût, pour la culture, pour nos enfants... Parce que prouver, c’est mieux que promettre, tous les vins présentés à Vinapogée ont été jugés tels par ceux qui les ont élaborés et qui les font déguster.

**Vinapogée fédère des vignerons enthousiastes à l’idée - lors d’une journée unique - de faire goûter des vins rares à leur apogée, directement puisés dans leur cave, qu’ils présentent personnellement. En 9 éditions, cette idée “folle” a fait son chemin, convaincu de plus en plus de producteurs et séduit de plus en plus de professionnels et d’amateurs, y compris des jeunes.**

**Longue vie à Vinapogée qui fête ses 10 ans cette année !**

**David Hairion**

*Président fondateur de made in mouse®*



## Le programme du lundi 19 janvier 2026

- 11h00** **Ouverture des portes au public pour la dégustation.** Nous accepterons le public jusqu'à 18h. À 19h, la dégustation sera terminée. 500 dégustateurs passionnés sont attendus.
- 11h30-17h00** **4 ateliers d'une heure,** salon Concorde 2
- 19h00** **L'apéro,** au salon Gabriel (à l'étage). Nous honorerons 8 Graines d'apogée, une innovation pour ce 10<sup>e</sup> anniversaire !
- 20h00** **La paulée** au salon Concorde (à l'étage)





## Le 19 janvier en un coup d'œil !



# VINAPOGÉE #10

Le rendez-vous des vins à leur apogée

### LA DÉGUSTATION

11h-19h, Salon Alcazar & Salon Élysée

DOMAINE DE L'A  
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL  
CHÂTEAU BEAUSÉJOUR  
DOMAINE DE LA BÉGUDE  
DOMAINE BELARGUS  
CHAMPAGNE BOLLINGER  
DOMAINE ALEXANDRE BONNET  
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC  
CLOS CANARELLI  
CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION  
DOMAINE ALAIN CHABANON  
M. CHAPOUTIER  
CHÂTEAU CLIMENS  
DOMAINE DU CLOS DES FÉES  
DOMAINE COSSE MAISONNEUVE  
CHÂTEAU L'ÉVANGILE  
DOMAINE WILLIAM FÈVRE  
CHAMPAGNE ALFRED GRATIEN  
PAUL JABOULET AÎNÉ  
CHAMPAGNE JACQUESSON  
LOUIS JADOT - OLIVIER LEFLAIVE  
CHAMPAGNE LENOBLE  
DOMAINE HENRY MARIONNET  
CHÂTEAU MONTUS  
CHÂTEAU PAVIE MACQUIN  
CHAMPAGNE PHILIPPONNAT  
DOMAINE RICHAUD  
DOMAINE ROLLY GASSMANN  
CHAMPAGNE POL ROGER  
CHAMPAGNE RUINART  
CHÂTEAU SIGALAS RABAUD  
CHÂTEAU SUDIRAUT  
TAYLOR'S - T-OINOS  
DOMAINE VACCELLI  
CLOS VENTURI  
DOMAINE DE VILLAINÉ

### Les Graines d'Apogée

11h-19h, Salon Alcazar

YVES CONFURON  
COSSE & MAISONNEUVE  
CLOS TERRE KERMES  
CHRISTIAN GOSSET  
MANUEL MARINACCI  
DOMAINE MASCARET  
DOMAINE JULIEN MASQUIN  
DOMAINE DE LA PIERRE GRAVÉE

### NOS PARTENAIRES

EPMT  
CHAIIS d'ŒUVRE  
SPIEGELAU THE CLASS OF GLASS  
Potel & Chabot PARIS  
Moulin Castela France  
JOYEUSE PROVENCE  
Démocratie autour du terroir et de la gastronomie

### UN ÉVÈNEMENT SIGNÉ

made in mouse  
communication

### LES ATELIERS

Salon Concorde 2

**1**  
Les vins corses, ça vieillit ?  
11h30 - 12h30  
Nicolas Stromboni

**2**  
Le fantastique potentiel de vieillissement des cépages acides  
13h - 14h  
Franck Ramage

**3**  
La maturité révélée  
14h30 - 15h30  
Manuel Peyrondet

**4**  
Millésimes en miroir : Pomerol et Chablis  
16h - 17h  
Saskia de Rothschild, Didier Séguier et Gabriel Lepousez

19 janvier 2026



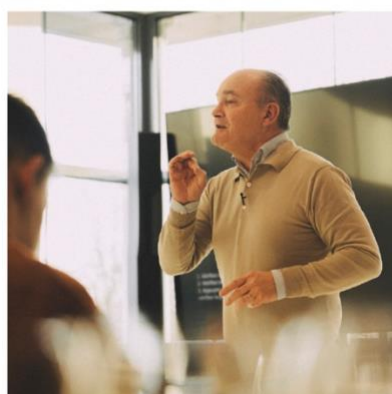
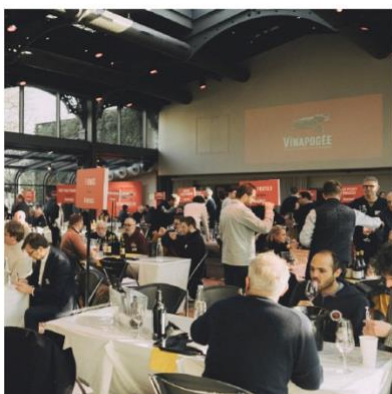


## 2026 : les 38 Domaines & Maisons

- Domaine de l'A, Bordeaux
- Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pape
- Château Beauséjour, Saint-Emilion PREMIÈRE PARTICIPATION
- Domaine de La Bégude, Bandol
- Domaine Belargus, Loire
- Champagne Bollinger
- Domaine Alexandre Bonnet, Champagne Les Riceys
- Château Brane-Cantenac, Margaux
- Clos Canarelli, Corse PREMIÈRE PARTICIPATION
- Château Les Carmes Haut-Brion, Pessac Léognan PREMIÈRE PARTICIPATION
- Domaine Alain Chabanon, Languedoc
- M. Chapoutier, Rhône nord
- Château Climens, Barsac
- Domaine du Clos des Fées, Roussillon
- Domaine Cosse Maisonneuve, Cahors
- Château l'Évangile, Pomerol
- Domaine William Fèvre, Chablis PREMIÈRE PARTICIPATION
- Champagne Alfred Gratien
- Paul Jaboulet Aîné, Rhône nord
- Champagne Jacquesson PREMIÈRE PARTICIPATION
- Louis Jadot, Bourgogne
- Champagne Lenoble
- Domaine Henry Marionnet, Loire
- Château Montus, Madiran
- Champagne Philipponnat
- Champagne Pol Roger
- Domaine Richaud, Cairanne
- Domaine Rolly Gassmann, Alsace
- Olivier Leflaive, Bourgogne PREMIÈRE PARTICIPATION
- Château Pavie Macquin, Saint-Emilion PREMIÈRE PARTICIPATION
- Champagne Ruinart
- Château Sigalas Rabaud, Sauternes
- Château Suduiraut, Sauternes
- Taylor's, Portugal
- T-Oinos, Grèce
- Domaine Vaccelli, Corse
- Clos Venturi, Corse
- Domaine de Villaine, Bouzeron



**Découvrez la magnifique liste des vins présentés à la dégustation ici :**  
<https://www.vinapogee.com/la-degustation/>





## De 11h30 à 17h00 : les 4 ateliers

Salon Concorde 2

**Les ateliers durent environ une heure.  
Les places sont limitées à 30 personnes.**

**Les ateliers sont disponibles à la réservation sur**  
[\*\*www.vinapogee.com\*\*](http://www.vinapogee.com).

### 1 Les vins corses, ça vieillit ?



- **Intervenant : Nicolas Stromboni**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 11h30-12h30**

Nicolas Stromboni, grand amoureux et ambassadeur de son île, fondateur du Chemin des Vignobles, nous prouvera qu'un vin corse ça vieillit. Il nous fera déguster des vins de Manu Venturi (Clos Venturi), de Gérard Courrèges (Domaine Vaccelli) et de la famille Canarelli (Clos Canarelli).

### 2 Le fantastique potentiel de vieillissement des cépages acides



- **Intervenant : Franck Ramage**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 13h00-14h00**

On dégustera avec l'éclairage passionné de Franck Ramage, grand amoureux et transmetteur du vin, des cépages blancs adorés : Domaine Belargus (chenin), Château Montus (petit courbu), Rolly Gassmann (riesling) et Domaine de Villaine (Aligoté). Des vins de vignerons présents à Vinapogée lors de cette édition 2026 ! Et on parlera de leur potentiel !



### 3 La maturité révélée



- **Intervenant : Manuel Peyrondet**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 14h30-15h30**

Manuel Peyrondet, meilleur sommelier de France 2008 et MOF Sommelier 2011, président de Chais d'œuvre, nous fait voyager dans le temps. Pour nous révéler la maturité, il présentera et commentera des vins jeunes et à maturité de trois domaines présents à Vinapogée : Champagne Jacquesson, Domaine T-Oinos (Grèce) et Château Les Carmes Haut-Brion (Pessac-Léognan). Une exploration des éléments qui forgent la maturité du vin, et des évolutions, multiples et souvent saisissantes, qui s'expriment dans le verre.

### 4 Millésimes en miroir : Pomerol et Chablis



- **Intervenants : Saskia de Rothschild, Didier Séguier et Gabriel Lepousez**
- **Nombre de places : 30**
- **Lundi 19 janvier 2026, 16h00-17h00**

**Comprendre, par les sens, l'impact du climat sur Pomerol et Chablis. Deux appellations, deux millésimes (frais et chaud) et une dégustation à l'aveugle pour saisir la réponse sensorielle de Pomerol et Chablis au climat.**

Saskia de Rothschild, Gérante des Domaines Barons de Rothschild Lafite et Didier Séguier, Directeur du Domaine William Fèvre, animeront, aux côtés de Gabriel Lepousez, expert en neurosciences, un atelier consacré à la compréhension de l'effet millésime et à l'impact des conditions climatiques sur l'expression des vins.

À travers la dégustation comparative de Château L'Évangile 2021 et 2022 (Pomerol), puis de Domaine William Fèvre – Grand Cru Bougros 2021 et 2022 (Chablis), les participants seront invités à analyser les signatures sensorielles propres à des millésimes frais et chauds, au cœur de deux grands terroirs. Chaque temps fort s'achèvera par une dégustation à l'aveugle, destinée à comprendre l'empreinte du millésime, guidée par l'analyse sensorielle et les apports en neurosciences.





## À partir de 19h00 : l'apéro puis la paulée

*Salon Gabriel puis salon Concorde (à l'étage)*

Ce sera l'occasion de déguster à l'apéro les vins des Graines d'apogée, un petit groupe de 8 vigneron qui occuperont la scène toute la journée au Pavillon Gabriel et qui nous régaleront avant la Paulée. Ensuite, une paulée endiablée avec les vins de tous les vignerons, en leur présence, le plus souvent en grands formats.

**Un apéro pour honorer les 8 Graines d'apogée**  
**À 19h00, un moment réservé aux participants de la paulée.**

**Yves Confuron**

*Bourgogne Montreuil, Fleurie en Beaujolais et Liban*

**Cosse Maisonneuve**

*Les Hauts de Bonaguil, Sud-Ouest*

**Clos Terre Kermès**

*Cahors*  
Valérie Courrèges

**Christian Gosset**

*Champagne*

**Manuel Marinacci**

*Barbaresco, Italie*

**Domaine du Mascaret**

*Côtes de Bourg*  
Emmanuel Heydens

**Domaine Julien Masquin**

*Châteauneuf-du-Pape*

**Domaine de la Pierre Gravée**

*Vouvray*  
Philippe Guyonnet



## Contacts

David Hairion, Tél. +33 (0)6 08 28 05 68, [david@vinapogee.com](mailto:david@vinapogee.com)

Karine Iacovella, Tél. +33 (0)4 90 54 49 57, [karine@vinapogee.com](mailto:karine@vinapogee.com)

Coline Lanckmans, Tél. +33 (0)4 90 54 49 55, [coline@vinapogee.com](mailto:coline@vinapogee.com)

Leslie Mennella, Tél.+33 (0)4 90 54 49 49, [leslie@madeinmouse.com](mailto:leslie@madeinmouse.com)

Titouan Lormeau, Tél.+33 (0)4 90 54 49 49, [titouan@vinapogee.com](mailto:titouan@vinapogee.com)

En savoir plus

[www.vinapogee.com](http://www.vinapogee.com)

#vinapogee

**Aidez-nous à propager  
notre noble cause !**





## NOS PARTENAIRES



## UNE ORGANISATION





Dans Vinapogée,  
il y a deux mots...

**VINAPOGÉE**

*Patience !*

**VINAPOGÉE**

*Le vin que  
l'on attend...*

**VINAPOGÉE**

Château Poujeaux 1928  
n'aurait commencé  
à parler qu'en 1995.  
Et alors ?

**VINAPOGÉE**

Il est  
urgent  
d'attendre !

**VINAPOGÉE**

**Pour  
nos enfants !**

**VINAPOGÉE**

“Une bonne vieille bouteille de vin  
est aussi rare, aussi miraculeuse  
qu'un vieux pas con.  
Ça arrive, mais mieux vaut  
ne pas trop y compter.”

Roland Topor

**VINAPOGÉE**

*Prouver,  
c'est mieux  
que promettre*

**VINAPOGÉE**

“Bois du vin...  
c'est lui  
la vie éternelle.”

Oscar Wilde

**VINAPOGÉE**

**VINAPOGÉE**

Le rendez-vous des vins à leur apogée

UNE ORGANISATION

**made in  
mouse**

communication

**WWW.VINAPOGEE.COM  
#VINAPOGEE**





# UN GRAND MERCI...

à tous les vignerons,

à Hervé Bizeul, Michel Bettane, Daniel Brunier, Matthieu Cosse, Vincent Dureuil,  
Guillaume Gomez, Thomas Herson, Gabriel Lepousez, Manuel Peyrondet,  
Charles Philipponnat, Franck Ramage, Nicolas Stromboni, Alexandre Lesieur  
et les apprentis sommeliers de l'École de Paris des Métiers de la Table.

à Cathy Androvandi, Matthieu Blanquart, Antoine Brun Hairion, Jean-Paul Carletto,  
Karine Iacovella, Coline Lanckmans, Titouan Lormeau, Leslie Mennella, Nicolas Roucheyrolles...

**Un évènement  
signé**

made in  
mouse®  
communication

Depuis 1989, l'agence conseil en communication made in mouse®  
créée par David Hairion est au service de l'agriculture.

Ses principales missions ?

Valoriser des vins, des fruits, des légumes, des fromages, des huiles d'olive, des engrais...

Découvrez notre travail...

**[www.madeinmouse.com](http://www.madeinmouse.com)**